



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Schön, dass Ihr da seid

Wir wollen, dass Ihr Euch in schönem Ambiente mit liebevoll zubereiteten Leckereien wohlfühlt.

Regional, saisonal, fair trade

Rhabarberkuchen im Frühling? Aber sicher. Erdbeeren im Winter? Nicht bei uns. Was regional verfügbar ist, kaufen wir auch regional ein. Insbesondere bei Gemüse und Obst gilt: regional vor bio. Allerdings kommen die Zitronen nun mal aus Übersee und der Tee wächst auch nicht gerade um die Ecke. In diesen Fällen setzen wir nach Möglichkeit auf fair gehandelte Produkte. Dauerhaft führen wir folgende Produkte von GEPA: Kräuter- und Früchtetees, Chai-Tee, koffeinfreier Kaffee, Trinkschokolade, Nuss-Nougat-Creme und Rohrzucker.

Selbstgemacht

Die frischen Zutaten werden von uns nach dem Slow-Food-Prinzip selbst verarbeitet. Convenience-Produkte sind in unserem Café tabu. Manchmal übersteigt aber die Nachfrage unsere logistischen Möglichkeiten. Dann kaufen wir den ein oder anderen handgefertigten Kuchen von Dale 's in Wiesbaden ein. Diese Ware ist immer gekennzeichnet.

Brot und Wurst kommen selbstverständlich von regionalen Handwerksbetrieben unseres Vertrauens.

Bio

Hackfleisch, Käse und Eier haben bei uns immer höchste Bio-Qualität und stammen direkt aus der Region. Bei Gemüse und Obst gilt: regional vor bio.

Vegetarisches und Veganes

Auf unserer Karte findet Ihr viel Vegetarisches und Veganes, markiert mit den grünen Ginkgo-Blättern. Für einige Produkte, wie z.B. Butter, können wir vegane Alternativen anbieten - einfach fragen!

Allergie und Nahrungsmittelintoleranz

Grundsätzlich verwenden wir frische Zutaten und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe. Wir müssen Euch dennoch darauf hinweisen, dass in unseren Speisen alle Allergene vorkommen können (z.B. Nüsse, Äpfel usw.). Gerne geben wir Euch persönlich Auskunft. Wir können aber garantieren, dass kein Triclycerid-Molybdän-Saft enthalten ist ;)

Selbstverständlich bekommt Ihr Euren Cappuccino auf Wunsch laktosefrei oder mit Sojamilch. Und unser selbstgebackener Schokoladenkuchen ist glutenfrei.

Wenn es Euch gefallen hat...

dann sagt es gerne weiter. Wir freuen uns auch über positive Bewertungen bei Google, Facebook und Co. Sollte es einmal nicht nach Euren Wünschen verlaufen oder schmecken, sind wir für konstruktive Kritik, am liebsten persönlich und direkt, jederzeit offen.

Aufgrund der Vielfalt unsererer Zutaten können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Allergene (Nüsse etc.) enthalten sind. Deshalb wendet Euch bei Fragen bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise inkl. Service und 19% MwSt.



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Kaffee

Espresso	2,00 €
doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Kaffee Crema	2,50 €
auf Wunsch auch koffeinfrei	
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Latte Macchiato extra	4,80 €
mit doppeltem Espresso	
Milchkaffee klein	3,20 €
Milchkaffee groß	3,80 €
Kinder-Cappuccino	0,00 €
kleine geschäumte Milch	

Milch und Kakao

Heiße Milch mit Honig	3,20 €
Heiße Schokolade (bio, fair trade)	
klein	3,30 €
groß	3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne (bio, fair trade)	
klein	3,70 €
groß	4,20 €

Tee

Ginkgo-Tee	2,90 €
Ginkgo-Apple-Tee	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Schwarzer Tee	2,90 €
Darjeeling, Assam, Ostfriesische Mischung, English Breakfast	
Früchte- und Kräutertees	2,90 €
(bio, fair trade)	
Balance	
Kräuter mit Sternanis, Fenchel und Süßholz	
Enjoy	
Rooibostee mit Zimt und Vanille	
Power	
Kräutertee mit Ingwer, Zimt und schwarzem Pfeffer	
Rooibos Caramel	
sahnig-mild	
Früchtetee	
erfrischend, vollmundig	
Chai Latte	3,80 €
indischer Gewürztee (fair trade) in geschäumter Milch	
Chai Chocolate	3,80 €
indischer Gewürztee (fair trade) in heißer Schokolade, Milchschaum	
Ingwer-Tee (frisch)	3,50 €
Minz-Tee (frisch)	3,50 €

HEISSE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Wasser

Kiedricher Quellwasser mit Eis und Zitrone

klein (0,25 l) _____ **1,50 €**

groß (1,0 l) _____ **2,50 €**

Taunusquelle klein (0,25 l) _____ **2,20 €**

spritzig, medium

Taunusquelle groß (0,75 l) _____ **4,90 €**

spritzig, medium

Säfte und Schorlen

Säfte von Rapps (0,2 l) _____ **2,60 €**

Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube

als Schorle

klein (0,2 l) _____ **2,20 €**

groß (0,4 l) _____ **4,40 €**

Kola und Limo

Fritz Kola (0,33 l) _____ **2,90 €**

Fritz Kola zuckerfrei (0,33 l) _____ **2,90 €**

Fritz MischMasch (0,33 l) _____ **2,90 €**

Fritz Limo Orange (0,33 l) _____ **2,90 €**

Biere

Rheingauer Landbier (0,33 l) _____ **3,10 €**

Lammsbräu Pils (0,33 l) _____ **3,30 €**

Lammsbräu Pils alkoholfrei (0,33 l) _____ **3,30 €**

Lammsbräu Radler (0,5 l) _____ **3,60 €**

Radler alkoholfrei (0,5 l) _____ **3,60 €**

Engel Hefeweizen (0,5 l) _____ **3,90 €**

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei (0,5 l) _____ **3,90 €**

Longdrinks

Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör _____ **5,00 €**

Aperol Spritz _____ **5,60 €**

Hugo _____ **5,60 €**

Spirituosen

Weinhefebrand (2cl) _____ **2,40 €**

Roter Weinbergspfirsichlikör (2cl) _____ **2,40 €**

KALTE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Weißweine

Riesling trocken

2016er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Verkostungsnotiz: Aprikose, grüner Apfel

0,1l _____ 2,60 €

0,2l _____ 3,80 €

2016er „Hammet“ (bio, vegan)

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel

Spritzig-frisch, typischer Riesling

0,1l _____ 3,20 €

0,2l _____ 5,00 €

Riesling feinherb

2016er Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg

Verkostungsnotiz: Nuss, Salbei, Papaya

0,1l _____ 2,60 €

0,2l _____ 3,80 €

2016er Riesling Classic

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Leichte Citrusnoten, feinfruchtige Säure

0,1l _____ 2,90 €

0,2l _____ 4,50 €

Riesling fruchtig mild

2016er Kabinett

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Honig- und Feigennoten

0,1l _____ 2,90 €

0,2l _____ 4,50 €

Andere Rebsorten trocken

2016er Grauburgunder trocken

Weingut Stefan Breuer, Eltville-Raenthal

Verkostungsnotiz: Pfirsich- und Aprikosennote, leichte

Mineralik

0,1l _____ 2,60 €

0,2l _____ 3,80 €

2016er Weißburgunder (bio, vegan)

Weingut Mohr, Lorch

Frischer Sommerwein mit dem Duft und den Aromen von Citrus und grünen Früchten. Passt gut zu Salaten

0,1l _____ 2,90 €

0,2l _____ 4,50 €

2015er Blanc de Blancs

Cuvée aus Müller-Thurgau und Scheurebe (bio, vegan)

Weingut Mohr, Lorch

Duftet nach Birne, reifem Apfel und Mandarine, fruchtiger Sommerwein

0,1l _____ 3,60 €

0,2l _____ 5,50 €

WEINE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Rot und Rosé

2015er Rosé trocken

Spätburgunder und Portugieser

Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Frischer Sommerwein mit Erdbeer- und Himbeernote

0,1l _____ **2,60 €**

0,2l _____ **3,80 €**

2014er Spätburgunder (bio, vegan)

„Aus dem großen Holz“

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel

Fruchtiger Roter mit der vanilligen Samtigkeit

aus französischen Barrique-Fässern

0,1l _____ **3,60 €**

0,2l _____ **5,50 €**

2016er Pinot Noir trocken

Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich

Kräftige Farbe, üppiger Körper und langer Abgang,

Pflaumenaromen

0,1l _____ **3,80 €**

0,2l _____ **5,90 €**

Weinschorle & Sekt

Weinschorle

0,25l _____ **3,20 €**

0,4l _____ **4,60 €**

Ohlig „Privat“

0,1l _____ **3,50 €**

0,75l _____ **21,50 €**

WEINE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Frühstück

Süß klein _____ 4,50 €

Croissant, wahlweise mit selbstgemachter Konfitüre,
Honig oder Nuss-Nougat-Creme

Süß groß _____ 8,80 €

Croissant, Brötchen, Butter, Nuss-Nougat-Creme,
selbstgemachte Konfitüre, Frischkäse, Honig,
Obst nach Saison

Kernig

Selbstgemachtes Crunchy-Müsli mit Nüssen
und Früchten, dazu Milch oder Naturjoghurt
(mit Sojajoghurt vegan)

klein _____ 5,50 €

groß _____ 7,50 €

Vegetarisch _____ 10,50 €

Bio-Käse aus dem Taunus, Frischkäse,
selbstgemachte Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme,
Butter, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Vegan _____ 11,90 €

Hummus, orientalische Tomaten-Paprika-Creme,
selbstgemachte Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme,
Alsan-Margarine, kleines Crunchy-Müsli mit Sojajoghurt,
Avocado, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Käsig _____ 12,20 €

Bio-Käse aus dem Taunus, Frischkäse, Chutney,
selbstgemachte Konfitüre, Butter,
Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Herzhaft _____ 12,70 €

Schinken, Wurst und Bio-Käse, Kräuterfrischkäse,
Butter, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Rühr- oder Spiegeleier aus 3 Bio-Eiern

mit 2 Scheiben Brot und Butter

pur _____ 6,20 €

mit Speck _____ 7,90 €

Kinderfrühstück

½ Brötchen mit Butter und Belag nach Wahl,
dazu Apfelschnitze oder Knabbergurke

1 Kinder-Cappuccino, kleiner Kakao

oder Saftschorle inklusive _____ 4,50 €

Räuberteller _____ 0,00 €

Extras

1 Brötchen oder 2 Scheiben Brot _____ 1,50 €

Croissant _____ 2,50 €

Butter oder Margarine _____ 0,80 €

Süße Aufstriche extra _____ 1,50 €

2 Scheiben Wurst, Schinken
oder Käse _____ 3,00 €

Gekochtes Bio-Ei _____ 1,80 €

kleines Müsli mit Früchten _____ 3,50 €

½ geräucherte Wisperforelle _____ 6,50 €
mit Meerrettich

Orangensaft aus 3 Orangen _____ 3,90 €
frisch gepresst

FRÜHSTÜCK

bis 14 Uhr



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Angebote im August

Avocado-Gurken-Kaltschale

(vegetarisch)

kleine Portion _____ 5,50 €

große Portion _____ 8,00 €

Sandwich mit Ofengemüse _____ 6,50 €

und orientalischer Paprika-Tomaten-Creme (vegan)

Quiche Lorraine mit Salat _____ 7,50 €

Roter Linsensalat _____ 10,50 €

mit Ziegenfrischkäse

Rheingauer Klassiker neu interpretiert

Handkäsesalat _____ 7,50 €

mit Äpfeln und Walnüssen, dazu Brot und Butter

Spundekäs` - Variationen _____ 7,90 €

dazu Brot und Brezelchen (vegetarisch)

Geräucherte Wisperforelle

mit Meerrettich, Brot und Butter _____ 11,50 €

mit Linsensalat _____ 14,50 €

Sandwiches und Stullen

Käsestulle _____ 5,90 €

mit Salat und Chutney (vegetarisch)

Schinkenstulle _____ 6,20 €

mit Salat und Tomatenrelish

Hummus-Avocado-Sandwich _____ 5,80 €

(vegan)

BISTRO-KÜCHE

ab 12 Uhr



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Salate

Salate der Saison mit

Avocado und kandierten Nüssen _____ **9,50 €**
(vegan)

Ziegenkäse und selbstgemachtem Fruchtgelee
(vegetarisch) _____ **10,50 €**

3 Hackbällchen am Spieß und Tomatenrelish . **11,50 €**

Beilagensalat _____ **3,80 €**

Für Kinder

Nudeln _____ **4,00 €**
mit selbstgemachter Tomatensoße, Knabbergurke

Hot Dog à la Ginkgo _____ **4,50 €**
Bio-Wiener im Brötchen
mit Ketchup und Knabbergurke

Desserts

Schokoladenkuchen (glutenfrei) _____ **4,50 €**
mit Vanilleeis oder Sahne

Bio-Käse aus dem Taunus _____ **10,50 €**
mit fruchtigem Senf und Chutney

1 Bällchen Eis _____ **1,00 €**
Vanille, Schokolade, Erdbeere

Portion Sahne _____ **0,70 €**

Selbstgemachte Kuchen aus der Vitrine

BISTRO-KÜCHE

ab 12 Uhr